

# VAN HARTE WELKOM IN RESTAURANT V

Wij streven er altijd naar om uw bezoek te laten voelen als een cadeau, een cadeau om te verblijven bij Van der Valk Hotel Venlo.

Onze gerechten zijn daarom met zorg bereid door executive chef Marc Giesbers en zijn team. Duurzaamheid speelt in ons hotel een belangrijke rol, zo ook in de keuken. We maken zoveel mogelijk gebruik van ingrediënten die afkomstig zijn uit de directe omgeving van Venlo of die op een verantwoorde manier zijn verbouwd.

Ook bieden we duurzame porties aan om voedselverspilling tegen te gaan. Dit zijn gerechten die we in kleinere porties aanbieden. Op de kaart ziet u achter deze gerechten twee prijzen staan. De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.

Bij vragen en wensen staan onze medewerkers u graag te woord.

Wij wensen u namens het hele team een heel prettig verblijf en smakelijk eten!

*Han & Ine van der Eijk*

Directie

4e generatie familie Van der Valk

## OM TE DELEN

### WARMER DESEMBOL

Met boter en kruidenboter.

*noten - lactose - gluten*

7.50

Met aioli, tapenade en kruidenkaas.

*noten - lactose - gluten*

9.50

## KOUDE VOORGERECHTEN

### BURRATA

In combinatie met gemarineerde Chaggia en gele biet, veldsla en aceto balsamico pareltjes.

*lactose*

14.00

### HEILBOT

Op beukenhout gerookte vis, geserveerd met een misodressing en een kleurrijk sla boeket.

*soja*

13.50

### RILLETTE

Een smeersel van gegaard eendenvlees en een mootje van eendenlever, geserveerd met geroosterd brioche brood.

*noten - lactose - gluten*

16.50

### CARPACCIO

Flinterdun gesneden rauwe ossenhaas besprenkeld met verse Parmezaanse kaas, zonnebloempitten, truffelsaus en een kleurrijke salade.

*lactose*

16.00

### CAESAR SALADE

Klassieke salade van knapperige Romeinse sla, gemengd met een ansjovisdressing, afgemaakt met broodcroutons, Parmezaanse kaas en een gekookt ei.

*noten - lactose - gluten*

14.00

### ABDIJ KAAS

Kleurrijke gemengde salade met Val-Dieu kaas, mango-honingsalsa en minicroutons.

*noten - lactose - gluten*

13.50

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!

 Van der Valk klassieker

 Vegetarisch

## WARM VOORGERECHT

### COQUILLE & SPEK

Aziatisch getint gerecht van gebakken St. Jacob mossel en zacht gegaard buikspek met een beurre-blanc van citroengras en limoen.

*noten - lactose - gluten*

17.00

## SOEPEN

### TOMATEN

Traditionele soep van tomaat en basilicum, geserveerd met of zonder gehaktballetjes.

*gluten - soja*

8.50 / 5.50\*

### POMPOEN

Pittige curry-pompoensoep bereid met kokosmelk, citroengras en koriander.

*lactose - gluten*

8.50

### ZWAM

Romige soep van verschillende bospaddenstoelen met een vleugje witte truffelolie.

*lactose - gluten*

8.50 / 5.50\*

### DUURZAME PORTIES

\* Om voedselverspilling tegen te gaan, bieden wij sommige gerechten ook in kleinere porties aan. De laagste prijs is de prijs voor de duurzame portie.

## HOOFDGERECHTEN

### VEGETARISCH

#### RIZ PILAV

Rijstgerecht uit de oven met kikkererwten en een keur aan mediterrane specerijen, met een heerlijke huisgemaakte falafelspies.

*soja - ei*

23.50

#### RAVIOLI

Deegkussentjes gevuld met een crème van knolselderij, gebakken cantharellen en een truffelroomsaus.

*Ravioli wordt geserveerd met brood.*

*lactose - gluten*

21.50 / 17.50\*

#### VEGA TIKKA MASALA

Gefermenteerde stukjes tofu met een kruidige saus van verschillende specerijen, geserveerd met basmatirijst en groenten.

*noten - soja*

21.50

## VIS

### ZALM

29.50

Gebakken visfilet met een botersaus en gehakte peterselie. Geserveerd met aardappel en gemengde groenten.

*lactose*

### SCAMPI'S

32.50

In olijfolie gebakken scampi's met ui, knoflook, kappertjes en tomaat, geserveerd met witte rijst en seizoensgroenten.

*gluten*

### VIS VAN DE DAG

29.50 / 24.50\*

Verse vangst van de visboer op een wisselende manier gepresenteerd.

## VLEES

### SCHNITZEL

22.50 / 17.50\*

Onze klassieker van licht gepaneerde varkensfilet met aardappelwedges en gemengde groenten. Natureel geserveerd of met keuze uit peper- of champignonsaus.

*noten - gluten - ei - lactose*

### KONFIJT

25.00

In eendenvet gegaarde tamme eendenbout met aardappelpurree, rode kool en een jus van kaneel.

### DUO VAN KALF

29.50

Zachtgegaarde sukade, krokant gebakken lever geserveerd met aardappel, gnocchi, sjalot en cantharel paddenstoel.

*gluten - ei*

### LEVER

25.00 / 20.00

Goudbruin gebakken kalfslever met aardappelpuree, appel en een jus van ui en spek.

### TOURNEDOS

34.50 / 28.50\*

Een mooi stukje ossenhaas van de grill met bearnaisesaus, aardappel en groenten.

*lactose - ei*

## SUPPLEMENT

### TRUFFELFRIET VOOR 2 PERSONEN

7.00

Om te delen, met truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, zeezout en peterselie.

*noten - gluten*

*Alle niet-vegetarische hoofdgerechten worden geserveerd met friet.*

*Salade, groenten, extra friet, rozemarijn aardappelen en rijst worden niet standaard geserveerd maar zijn gratis te bestellen bij uw hoofdgerecht.*

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

## HUISKAMERGERECHT

24.50

Iedere dag bereiden wij wisselende gerechten. De oorsprong van het huiskamergerecht ligt in De Gouden Leeuw, het eerste restaurant van Martinus en Rie van der Valk. Hun 11 kinderen en personeel aten altijd gezamenlijk een maaltijd in de huiskamer.

Het pauzegerecht voor personeel wordt tot op de dag van vandaag nog steeds het *huiskamergerecht* genoemd.

## DUTCH CUISINE

41.50



Onze executive chef heeft voor u een driegangmenü samengesteld met (h)eerlijke verse producten van Nederlandse bodem.

De producten worden lokaal ingekocht, zijn seizoensgebonden en bestaan vaak voor 80% uit plantaardige producten en 20% uit dierlijke proteïnen.

Zo eet u gezond en zijn wij heel milieuvriendelijk.

Geniet van ons Dutch Cuisine menu!

### ABDIJ KAAS

Kleurrijke gemengde salade met Val-Dieu kaas, mango-honingsalsa en minicroutons.

*noten - lactose - gluten*

### WILDSTOOF

In een saus van peperkoek en een garnituur van mousseline en rode kool.

*noten - gluten*

### HANGOP

Uit het dorpje Velden, geserveerd met een compote van gemarineerde bosvruchten en karamel-ijs.

*lactose - soja*

## NAGERECHTEN

<b>DAME BLANCHE</b> 	9.50 / 6.50*
Onze vanille-ijs klassieker in een modern jasje met warme chocoladesaus afgemaakt met witte chocolade schotsen en slagroom. <i>noten - lactose</i>	
<b>RASPBERRY</b>	9.50
Luchtige frambozenparfait op een bodem van gepofte rijst, een sorbet van mango en een macedoine van verschillend rood fruit. <i>soja</i>	
<b>HANGOP</b>	8.00
Uit het dorpje Velden, geserveerd met een compote van gemarineerde bosvruchten en karamel-ijs. <i>lactose - soja</i>	
<b>POMPOEN</b>	9.00
Een winterse combinatie van mousse, cake, ijs en crunch. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
<b>APPELTJE</b>	9.00
Geserveerd op een bedje van huisgemaakte amandelspijs en korstdeeg met een vanillesaus. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
<b>ARRETJESCAKE</b>	11.00
Een 'machtig' stukje Oudhollandse koude cake van cacao, chocolade en tarwekoekjes. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
<b>FRIANDISES</b>	8.50
Bij een heerlijk kopje koffie of thee. <i>noten - lactose - ei - gluten</i>	
<b>ASSORTIMENT KAAS</b>	15.50
Vijf soorten kaas gepresenteerd met traditionele garnituren zoals walnoten, druiven en kletzenbrood. <i>noten - lactose - gluten</i>	

Heeft u allergieën? Laat het ons weten!



Van der Valk klassieker



Vegetarisch

## ZEEUWSE MOSSELEN

25.00

Heerlijke gestoomde mosselen met een cocktail-, knoflook- en mosterdsaus, geserveerd met friet.

*lactose*

## WILD MENU

41.50

### VOORGERECHT

#### WILDZWIJN

Dun gesneden ham met een kleurrijk salade boeket en zoetzure sjalotten.

### SOEP

#### WILD

Dubbel getrokken bouillon met prei, knolselderij en een vleugje truffel.

### HOOFDGERECHT

#### WILDSTOOF

In een saus van peperkoek en een garnituur van mousseline en rode kool.

*noten - gluten*

### DESSERT

#### POMPOEN

Een winterse combinatie van mousse, cake, ijs en crunch.

*noten - lactose - ei - gluten*